



FEDERÁLNÍ ÚŘAD
PRO VYNÁLEZY

POPIS VYNÁLEZU K AUTORSKÉMU OSVEDČENIU

264 813

(11) (B1)
[13]

(51) Int. Cl.⁴

A 21 D 2/38

(22) Prihlášené 21 05 86

(21) PV 3712-86.A

(40) Zverejnené 15 12 88

(45) Vydané 15 12 89

(75)

Autor vynálezu

DANIŠOVÁ CECÍLIA ing., PRÍBELA ALEXANDER prof. ing. DrSc.,
RAŠKO ANTON prof. ing. CSc., BRATISLAVA

(54) **Dietetické, pekárske a pečivárenské výrobky s prísadou svetlého
sladového kvetu**

(57) Riešenie sa týka dietetických, pe-
kárskech a pečivárenských výrobkov. Tieto
výrobky podľa uvedeného riešenia môžu okrem
múky a prísad obsahovať až do 10 % hmot.
svetlého sladového kvetu. Prísadou svetlé-
ho sladového kvetu sa potravinárske výrob-
ky obohatia o vlákninu a ďalšie cenné nu-
tričné látky ako sú vitamíny skupiny B,
esenciálne aminokyseliny a biogénne prvky.

Vynález se týka dietetických, pekárských a pečivárenských výrobkov s prísadou svetlého sladového kvetu.

Sladový kvet je druhotná surovina, získavaná ako odpad pri výrobe svetlého sladu.

Svetlý sladový kvet obsahuje v sušine:

| | |
|----------------------------------|--------|
| cukry | 15,6 % |
| vláknina | 13,1 % |
| hrubý proteín | 26,5 % |
| popol | 7,05 % |
| fosfolipidy (v celkovom tuku) | 1,5 % |
| vitamíny skupiny B. | |

Pre potravinárske účely sa svetlý sladový kvet doteraz nevyužíval, používal sa iba ako krmivo v poľnohospodárstve.

Podstata vynálezu spočíva v tom, že dietetické, pekárske a pečivárenské výrobky obsahujú okrem múky a prísad až do 10 % hmot. svetlého sladového kvetu.

Múku zo svetlého sladového kvetu možno v podstate pri nezmenenej technológii pridávať do cestovín, pekárenských a pečivárenských výrobkov, ktoré sa tým obohatia najmä o vlákninu a ďalšie cenné nutričné látky, napr. vitamíny skupiny B, esenciálne aminokyseliny a biogénne prvky.

Kvalitný svetlý sladový kvet sa preoseje cez sitá s priemerom ôk 2 mm. Zbaví sa tým celých jačmenných zŕn a jačmenných šupiek, ktoré sú ostré. Jačmenné zrná a šupky sa ďalej môžu zdúžtkovať ako krmivo v poľnohospodárstve. Vyčistený sladový kvet sa melie na múku s jemnosťou ako obilná múka.

Múku zo svetlého sladového kvetu možno skladovať až 6 mes. balenú v obaloch, ktoré neprepúšťajú vodnú paru a kyslík (napr. polypropylén) v tmavom chladnom sklade.

Pred použitím do výrobku sa až 10 % hmot. múky zo svetlého sladového kvetu zmieša s obilnou múkou a použije na prípravu cesta.

Vynález bol odskúšaný v laboratórnom merítke. Výrobky boli konzumovateľné, chutné s veľmi príjemnou chlebovou arómou a o niečo tmavšou farbou.

P r í k l a d y

- Soletky

| | |
|----------------------|--------|
| múka pšeničná I | 1,5 kg |
| svetlý sladový kvet | 0,2 kg |
| droždie | 51,0 g |
| kypriaci prášok | 8,5 g |
| zemiaková múka | 51,0 g |
| skladová múka | 51,0 g |
| bravčová masť I. tr. | 34,0 g |
| soľ jedlá | 17,0 g |
- Dietetický chlieb I

| | |
|------------------------------|---------|
| pšeničná múka 60 % T 1 050 | 7,8 kg |
| 40 % T 950 | |
| kvas (voda + múka + droždie) | 11,0 kg |

| | |
|------------------------------|---------|
| svetlý sladový kvet | 1,4 kg |
| soľ kuchynská | 0,3 kg |
| 3. Dietetický chlieb II | |
| pšeničná múka 60 % T 1 050 | 12,2 kg |
| 40 % T 950 | |
| kvas (voda + múka + droždie) | |
| soľ kuchynská | 0,33 kg |
| svetlý sladový kvet | 3,0 kg |

P R E D M E T V Y N Á L E Z U

Dietetické, pekárske a pečivárenské výrobky vyznačujúce sa tým, že obsahujú okrem múky a prísad až do 10 % hmot. svetlého sladového kvetu.